

Pulpo a baja temperatura con malvasía de Agüimes

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Tomás Sánchez. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El pulpo lo he preparado como plato creativo, con un alioli de mango frío. Es un pulpo fresco de la bahía de Gando al que le he sacado la tinta para el alioli. Al cocinarlo a baja temperatura pierde la dureza y se concentra en su jugo”, explica Tomás Sánchez Martín en la sede de la Asociación de Cocineros, Reposteros y Panaderos Mojo Picón, donde ha elaborado este plato.

■ INGREDIENTES/4 p.

–800 g de pulpo
–flor de sal
–1 hoja de laurel
–vinagre

–cilantro
–200 g de papas
–1 diente de ajo

–una cucharadita de aceite de oliva
–manga confitada
–agua

■ PREPARACIÓN

–Comenzamos limpiando el pulpo y girándole la cabeza para sacar la tripa. Después lo lavamos, lo metemos en una bolsa de vacío con 1 litro de agua, vinagre y 1 hoja de laurel.

–Lo ponemos a cocer durante 2 horas a unos 70°C y a continuación lo pasamos a un abatidor de frío.

–Cocemos las papas en 1 litro de agua con cilantro, aceite de oliva y un diente de ajo.

Acabado y presentación

–Con el agua de las papas hacemos un alioli de cilantro, añadiendo la tinta del pulpo, ajo triturado, sal y pimienta. Montamos una mayonesa y la aliñamos con un poco de manga confitada.

–Cortamos las papas en rodajas y los tentáculos al pulpo para servirlos en un plato llano, salseando con el alioli de cilantro y manga confitada. Lo acompañamos con una copa de vino malvasía seco Señorío de Agüimes.